

FENDER COLOR

Per la stabilizzazione colloidale dei vini rossi

CARATTERISTICHE

Fender Color è una mannoproteina estratta da *S. cerevisiae*, specifica per coadiuvare la stabilità colloidale dei vini rossi e in particolare della materia colorante.

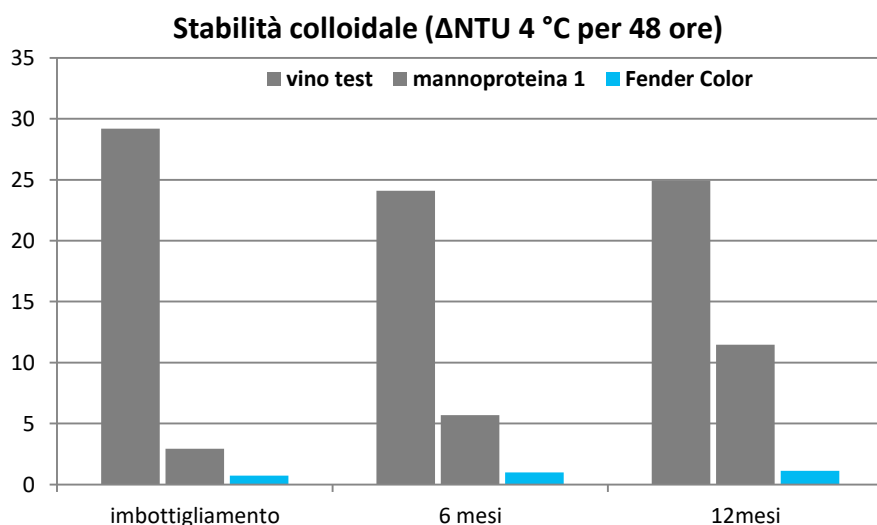
APPLICAZIONI

Il lievito di partenza e il metodo di estrazione hanno permesso di ottenere una mannoproteina con peso molecolare (40-60 kDa) particolarmente adatto ad agire come colloide protettore; impedisce quindi che le macromolecole, soprattutto proteine-polifenoli, si aggregino e co-precipitino.

L'applicazione principale di Fender Color è favorire la stabilizzazione del colore dei vini rossi riducendo o eliminando il ricorso al freddo. I risultati più interessanti si ottengono con un protocollo di lavoro che preveda la chiarifica selettiva con Absolute Gold e la successiva aggiunta pre-imbottigliamento di Fender Color.

Fender Color ha anche un'interessante azione stabilizzante verso il bitartrato di potassio, può quindi ridurre la necessità della refrigerazione o supportare l'azione dell'ac. metatartrico.

Dal punto di vista organolettico Fender Color impatta positivamente sulla morbidezza e la pienezza gustativa.



L'impiego di Fender Color (20 g/hl) in vino Barbera ha permesso di raggiungere la stabilità colloidale e del colore e di mantenerla nel tempo (Δ NTU <2).

MODALITÀ DI IMPIEGO

Sciogliere in poca acqua o vino e aggiungere alla massa.

Fender Color si aggiunge almeno 24-48 ore su vino con IF adeguato alla microfiltrazione.

DOSI

Fino a 20 g/hl.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Barattoli da 500 g.



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com